

Natural stone made rotating tray

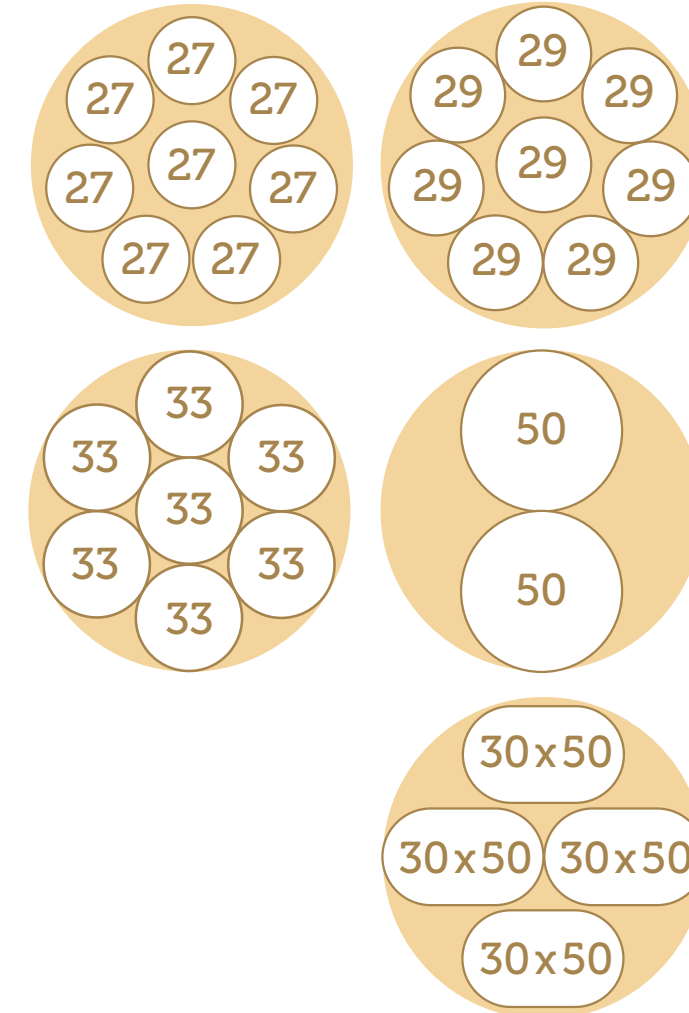
Metal base

Control display

Coating on request

**OVEN CAPACITY (number and diameter of pizzas)**

- capacita' pizze forno en-100
- capacidad del horno (número y diámetro de pizzas)
- Ofenkapazität (Anzahl und Durchmesser der Pizzen)
- capacité du four (nombre et diamètre de pizzas)
- ugnskapacitet (antal och diameter på pizzor)
- capacidade do forno (número e diâmetro das pizzas)
- вместимость духовки ( количество и диаметр пиццы)
- ازتېبال رطوقو ددع) نرفال اوعس

**RU**

Печь EN-100 - это электрическая печь, но с традиционной куполообразной формой, выполненной из специального высокоогнеупорного цемента. Купол имеет специальную внутреннюю конструкцию, улучшающую циркуляцию тепла.

Вращающийся поддон изготовлен из натурального камня и позволяет равномерно готовить пиццу (и многое другое) даже в самых тяжелых условиях работы.

Печь EN-100 представляет собой инновационную и в то же время удобную в эксплуатации печь.

Режимы теплопередачи, такие как кондукция - конвекция и излучение, были соответствующим образом реализованы, разработаны и управляются с помощью современного регулятора (PID).

Вы сможете идеально интегрировать новую печь EN-100 в свою пиццерию или франшизу; выберите отделку крышки из множества доступных цветов, как обычных, так и металлических.

Если вы предпочитаете более классический вид, вы можете облицевать EN-100 мозаичной плиткой самых разных оттенков и цветов.

Если же вы хотите получить минималистичную, почти невидимую печь, то вам подойдет решение, встроенное в стену!

**UAE**

كشيب نهكل، ئابرهه نرف وه EN-100 نرفال صاخ طيلخ نم عونصم ببق لكش يلغ يدىلقق وتحت ةبقلا. ةرارجلل لمحتلا يلغ ةردقلا يلاع حطسلا. ةرارجلل نارود ززعى صاخ يلغاد ميمصت يلغ هطحتي تيوعى بيطلال روجلل نم عونصم راودلا بعصا يف يتح واستم لكشيب (اهريغو...) ازتېبال لمعل فورط.

تم ادختسالا لهس وركت بم نرف وه EN-100 نرفال لصوتلا لثم ةرارجلل لقن قرط ريوطوت وديفتن مكحتلا متيو، بسانم لكشيب اعاشالا او ديمتلا او (PID) ديدج ليج لمكت لئاسوب اهيف.

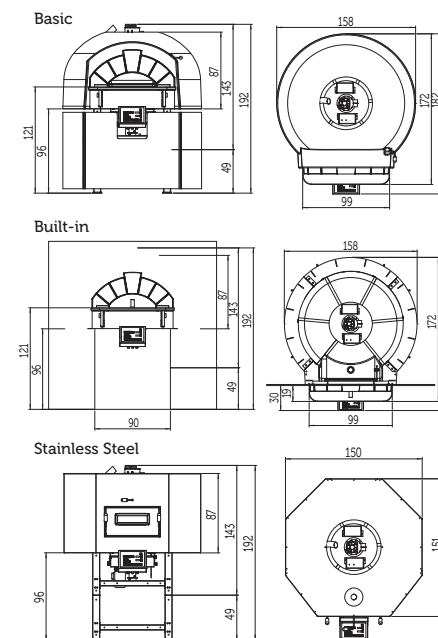
يف ةلوهسب EN-100 ديدجل نرفال جم كنكنمى كنكنمى. كنزاش نارف يف وا كب صاخالا ازتېبال معطم ناولالا نم ديدعلل بيب نم عاطعلال بيطشت رايتخا. نيندعم وا ةيداع تناك عاوس، حاتملا.

كنكنمى، رثا كيكيسالالكل رهظملا لصف تنك اذا عسع او عومجمب كى ازوملا طالبال EN-100 ةيطغت تاجردلا و ناولالا نم.

لقا رهظمب نرف يف بقرت لكذ نم ال دب تنك اذا جامدال وه لك بسانملا الحال ناف، ئيرم ريغ ابقرت ارادجل يف.

www.soastudio.com

Tecnical sheet EN-100	Basic	Built-in	Stainless Steel
V	400 / 415 V	400 / 415 V	400 / 415 V
Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
T Max	450° C	450° C	450° C
Kw Max	21 KW	21 KW	21 KW
Kw/h 55 pizzas	2 KW/h	2 KW/h	2 KW/h
Kw/h 110 pizzas	4 Kw/h	4 Kw/h	4 Kw/h
oven mouth lenght	53 cm	53 cm	53 cm
oven mouth height	22 cm	22 cm	22 cm
lenght	158cm	158cm	150cm
height	192 cm	192 cm	192 cm
depth	182 cm	182 cm	177 cm
net weight	890 kg	890 kg	815 kg
gross weight	950 kg	950 kg	860 kg



**Pastaline**

Pastaline is a brand by VELMA srl

Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA  
Ph. +39.041.630450 / +39.041.630424 - Fax +39.041.5019434

info@pastaline.eu - www.pastaline.eu

# EN-100

ELECTRIC OVEN

Where simplicity feels at home.

**Pastaline**



# EN-100

ELECTRIC OVEN

## The tailor-made oven that meets your needs.

The **EN-100** oven is an electric oven, but with a traditional dome shape made of a special highly refractory cement.

The dome has a special internal design that improves heat circulation.

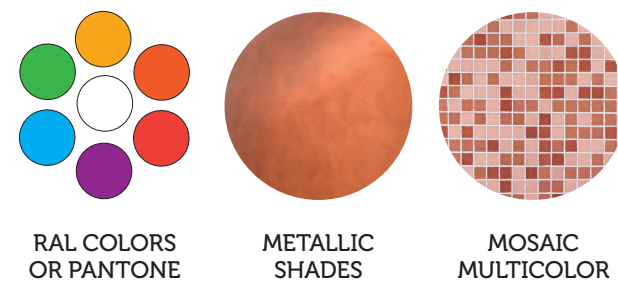
**The rotating bedplate** is made of natural stone and allows pizzas (and more) to be cooked evenly, even under the harshest working conditions.

The **EN-100** oven represents an innovative yet user-friendly oven.

The heat transmission modes: conduction - convection and radiation have been properly implemented, developed and managed with a state-of-the-art control (PID).

You will be able to perfectly integrate the new **EN-100** oven in your pizzeria or franchise; choose the finish of the covering from the many colours available, both normal and metallic.

If you prefer a more classic look, you can have **EN-100** covered with mosaic tiles in a wide range of shades and colours. If, on the other hand, you want a minimalist, almost invisible oven, the solution for you is one integrated in the wall!

RAL COLORS  
OR PANTONEMETALLIC  
SHADESMOSAIC  
MULTICOLOR

IT

Il forno **EN-100** è un forno elettrico, ma dalla forma tradizionale a cupola realizzato con uno speciale cemento altamente refrattario.

La cupola ha uno speciale disegno interno che migliora la circolazione del calore.

**La platea rotante** è realizzata in pietra naturale e permette di cucinare le pizze ( e non solo...) in modo uniforme anche nelle condizioni di lavoro più gravose.

Il forno **EN-100** rappresenta un forno innovativo ma di semplice utilizzo.

Le modalità di trasmissione del calore come conduzione - convezione e irraggiamento sono state opportunamente implementate, sviluppate e gestite con un controllo di ultima generazione (PID).

Potrai inserire perfettamente il nuovo forno **EN-100** nella tua pizzeria o nel tuo franchising ; scegliere la finitura della copertura tra le molte tinte a disposizione, sia normali che metallizzate.

Se preferisci un aspetto più classico potrai far rivestire **EN-100** con le piastrelle in mosaico in una vasta gamma di tonalità e colori.

Se invece desideri un forno minimalista, quasi invisibile, la soluzione che fa per te è quella integrata nella parete!



ES

El horno **EN-100** es un horno eléctrico, pero con forma de cúpula tradicional fabricada con un cemento especial altamente refractario. La cúpula tiene un diseño interno especial que mejora la circulación del calor.

**La placa giratoria** es de piedra natural y permite cocinar pizzas (y mucho más) de forma uniforme, incluso en las condiciones de trabajo más duras.

El horno **EN-100** representa un horno innovador pero fácil de usar.

Los modos de transmisión de calor como la conducción - convección y radiación han sido adecuadamente implementados, desarrollados y gestionados con un control de última generación (PID).

Podrá integrar perfectamente el nuevo horno **EN-100** en su pizzería o franquicia; elija el acabado de la cubierta entre los numerosos colores disponibles, tanto normales como metalizados.

Si prefiere un aspecto más clásico, puede revestir el **EN-100** con azulejos de mosaico en una amplia gama de tonos y colores.

Si, por el contrario, desea un horno minimalista y casi invisible, ¡la solución para usted es uno integrado en la pared!

DE

Der **EN-100** ist ein Elektrobackofen, jedoch mit einer traditionellen Kuppelform aus einem speziellen hochfeuerfesten Zement.

Die Kuppel hat eine spezielle Innenkonstruktion, die die Wärmezirkulation verbessert.

**Der Drehteller** ist aus Naturstein und ermöglicht das gleichmäßige Garen von Pizzen (und mehr), auch unter härtesten Arbeitsbedingungen.

Der Backofen **EN-100** ist ein innovativer und benutzerfreundlicher Ofen.

Wärmeübertragungsarten wie Konduktion - Konvektion und Strahlung wurden angemessen umgesetzt, entwickelt und mit einer hochmodernen Steuerung (PID) verwaltet.

Sie können den neuen Ofen EN-100 perfekt in Ihre Pizzeria oder Ihr Franchise-Unternehmen integrieren; wählen Sie die Oberfläche der Abdeckung aus den vielen verfügbaren Farben, sowohl normal als auch metallisch.

Wenn Sie ein eher klassisches Aussehen bevorzugen, können Sie den **EN-100** mit Mosaikfliesen in einer breiten Palette von Farbtönen und Farben verkleiden lassen.

Wenn Sie hingegen einen minimalistischen, fast unsichtbaren Ofen wünschen, ist ein in die Wand integrierter Ofen die richtige Lösung für Sie!



SW

**EN-100** är en elektrisk ugn, men med en traditionell kupelform tillverkad av en speciell mycket eldfast cement. Kupolen har en speciell inre design som förbättrar värmecirkulationen.

**Den roterande bottenplattan** är tillverkad av natursten och gör att pizzor (och mer) kan tillagas jämnt, även under de tuffaste arbetsförhållandena.

**EN-100** är en innovativ och samtidigt användarvänlig ugn. Värmeöverföringssätt som ledning - konvektion och strålning har implementerats, utvecklats och hanterats på lämpligt sätt med en toppmodern kontroll (PID).

Du kommer att kunna integrera den nya **EN-100**-ugnen perfekt i din pizzeria eller franchise; välj täckfärg från de många tillgängliga färgerna, både normala och metalliska.

Om du föredrar en mer klassisk look kan du få **EN-100** täckt med mosaikplattor i ett brett utbud av nyanser och färger.

Om du å andra sidan vill ha en minimalistisk, nästan osynlig ugn, är lösningen för dig en ugn som är integrerad i väggen!

FR

Le four **EN-100** est un four électrique, mais avec une forme de dôme traditionnelle faite d'un ciment spécial hautement réfractaire.

Le dôme a une conception interne spéciale qui améliore la circulation de la chaleur.

**La plaque tournante** est en pierre naturelle et permet de cuire les pizzas (et autres) de manière uniforme, même dans les conditions de travail les plus difficiles.

Le four **EN-100** est un four innovant et convivial.

Les modes de transmission de la chaleur tels que la conduction, la convection et le rayonnement ont été mis en œuvre, développés et gérés de manière appropriée à l'aide d'une commande de pointe (PID).

Vous pourrez intégrer parfaitement le nouveau four EN-100 dans votre pizzeria ou votre franchise ; choisissez la finition du couvercle parmi les nombreuses couleurs disponibles, normales ou métallisées.

Si vous préférez un aspect plus classique, vous pouvez faire recouvrir le **EN-100** de carreaux de mosaïque dans une vaste gamme de nuances et de couleurs.

Si, au contraire, vous souhaitez un four minimaliste, presque invisible, la solution pour vous est un four intégré dans le mur !

PT

O forno **EN-100** é um forno elétrico, mas com uma forma de cúpula tradicional feita de um cimento especial altamente refratário. A cúpula tem um design interno especial que melhora a circulação do calor.

**A placa de base rotativa** é feita de pedra natural e permite que as pizzas (e muito mais) sejam cozinhadas uniformemente, mesmo nas condições de trabalho mais difíceis.

O forno **EN-100** representa um forno inovador e de fácil utilização.

Os modos de transmissão de calor, como a condução, a convecção e a radiação, foram adequadamente implementados, desenvolvidos e geridos com um controle de última geração (PID).

Podará integrar perfeitamente o novo forno **EN-100** na sua pizzeria ou franchising; escolha o acabamento da cobertura entre as várias cores disponíveis, tanto normais como metálicas. Se preferir um aspeto mais clássico, pode mandar revestir o **EN-100** com mosaicos numa vasta gama de tons e cores. Se, por outro lado, quiser um forno minimalista, quase invisível, a solução para si é um forno integrado na parede!